

25

種咖啡

“圖文對照”

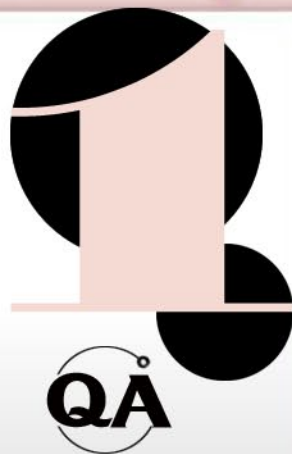


意大利浓咖啡

“Espresso”这个词出自意大利语“快速”，因为意大利浓咖啡的制作及送到消费者手里的速度都相当快。意大利浓咖啡就像暖蜜似地从过滤器里缓缓滴落，深红棕色的，奶油含量达到10%至30%。

意大利浓咖啡的酿造可以用4个M来定义：Macinazione 代表一种正确的混合咖啡的研磨方法；Miscela 是咖啡混合物；Macchina 是制作意大利浓咖啡的机器；Mano 代表煮咖啡的师傅的熟练技术手法。只有这四个M中的每一个要素都被精确地掌握，煮出的意大利浓咖啡才是最棒的。

喝意大利浓咖啡时，只需尝一小口我们就会迅速被其浓郁的口味和香气所折服，这正是意大利浓咖啡与其他咖啡的不同之处。香味和浓度是衡量意大利浓咖啡是否好喝的两个尺度。



Q: Espresso 表面一层厚厚的奶油状物质是什么？

最好的 espresso，表面总是浓稠的、褐红色的克丽玛 crema，其实是高压萃取出咖啡的蛋白质、油质等等芳香成分，是咖啡浓缩的精华。

拿铁咖啡 Latte

意大利浓缩咖啡加入高浓度的热牛奶与泡沫鲜奶，保留淡淡的咖啡香气，散发浓郁迷人的鲜奶香，入口滑润而顺畅，是许多女生的最爱。拿铁中的咖啡、牛奶与奶泡的比例是1:8:1，是一杯没有负担的咖啡，可以喝到牛奶的温润，像是一杯牛奶咖啡，只是喝牛奶时有咖啡香。



卡布奇诺 Cappuccino

卡布奇诺咖啡含有50% 蒸牛奶和50% 泡沫牛奶。也可以说含有浓咖啡，牛奶和奶泡的比例是1:1:1。不过，许多地方会使用更多牛奶和更少泡沫。

3



2



意大利蒸汽咖啡机

¥223.50

入门家用型意大利式咖啡机，可以调制意大利浓缩咖啡和卡布基诺奶泡咖啡。



电动磨豆机 ¥80.0

10 秒钟磨好新鲜咖啡豆，享受咖啡好时光。

泵压式家用意式咖啡机 ¥446.5

冲煮压力十足；完美萃取咖啡精华，专业制作特浓咖啡，卡布奇诺等花式咖啡。



咖啡

点击图片至淘宝购买

摩卡咖啡 Mocha

配制方法：在杯中加入巧克力糖浆 20 毫升和很浓的深煎炒咖啡，搅拌均匀，加入 1 大匙奶油浮在上面，削一些巧克力末作装饰，最后再添加一些肉桂棒。

摩卡咖啡润滑之中酸至强酸、甘性特佳、含有巧克力的味道，具有贵妇人的气质，是极具特色的一种纯品咖啡。



摩卡薄荷咖啡 Mocha Mint

配制方法：在杯中依次加入巧克力、深煎炒的咖啡、1 小匙白薄荷，再加 1 大匙奶油浮在上面，削上一些巧克力末，最后装饰一片薄荷叶即成。



全自动电热摩卡壶
¥92.0

摩卡壶能萃取浓缩咖啡，配合手动打奶器，可以制作出花色繁多的花式咖啡。



4



不锈钢摩卡壶 ¥130.5
利用明火加热，煮出的咖啡口感浓郁
摩卡壶配磨豆机礼盒 ¥199.0

摩卡壶操作简单、较美式咖啡因含量较低，可在家制作多种花色咖啡。



蓝山咖啡 Blue Mountain

著名的咖啡都用出产地来描述其特征。牙买加的热带岛屿拥有种植咖啡的绝佳条件。岛屿的大部分都被山地覆盖着，包括作为岛屿的最高地带的蓝山山区。纯蓝山咖啡口感、香味较淡，而且带着甜味，但味道醇厚，顺滑，浓烈；具有贵族的品味，乃咖啡中之极品。



蓝山咖啡豆 200g

¥23.6

是一种微酸、柔顺、带甘、风味细腻的咖啡；非常香醇精致；被评为具有贵族的品味，乃咖啡中之极品。



6



曼特宁咖啡 Mendeling

苏门答腊曼特宁咖啡，是咖啡中的绅士。气味香醇，酸度适中，甜味丰富，适合深度烘焙，口味让男人们心驰神往，是印度尼西亚生产咖啡中品质最好的一种。



金牌曼特宁咖啡豆 手摇磨豆机组价

¥98.0

曼特宁咖啡香、浓、苦，口味相当强，但柔顺不带酸。细细品尝，唇齿间有淡淡的巧克力味和坚果味。



巴西咖啡 SANTOS

巴西是世界第一的咖啡生产国，所产之咖啡，香味温和、微酸、微苦，巴西咖啡为中性咖啡之代表。
酸味和苦味可藉由烘焙来调配，中度烘焙香味柔和，味道适中，深度烘焙则有强烈苦味，是调配温和咖啡不可或缺的品种。



巴西咖啡豆 250g

¥60.0

杯中放入砂糖，注入咖啡。这是典型的巴西咖啡喝法。小杯中放入足够的砂糖不要搅动，喝到最后的时候，可以尽享咖啡最后的香甜。

8



哥伦比亚咖啡 Colombia

产地为哥伦比亚，烘焙后的咖啡豆会释放出甘甜的香味，具有酸中带甘、苦味中平的良质特性，因为浓度合宜的缘故，常被应用于高级的混合咖啡中。

9



哥伦比亚咖啡豆 壹磅装

¥35.0

哥伦比亚有机咖啡粉

¥50.4

哥伦比亚咖啡具有丝一般柔滑的口感，均衡度最好，口感绵软、柔滑，被咖啡客誉为“绿色的金子”

“Viennese”乃奥地利最著名的咖啡，人们偶尔也会称维也纳咖啡为“单头马车”。

Viennese 以浓浓的鲜奶油和巧克力的甜美风味风靡全球。雪白的鲜奶油上，洒落五色缤纷七彩米，扮相非常漂亮；隔着甜甜的巧克力糖浆、冰凉的鲜奶油啜饮滚烫的热咖啡，更别有风味！

维也纳咖啡有着独特的喝法。不加搅拌，开始是凉奶油，

感觉很舒服，然后喝到热咖啡，最后感觉到砂糖的甜味，有着三种不同的口感。

维也纳咖啡的制作有点像美式摩卡咖啡。首先在湿热的咖啡杯底部撒上薄薄一层砂糖或细冰糖，接着向杯中倒入滚烫而且偏浓的黑咖啡，最后在咖啡表面装饰两勺冷的新鲜奶油，一杯经典的维也纳咖啡就做好了。

10 俄式咖啡

¥710
淘



Viennese

11 维也纳咖啡

¥170
淘



Russian

俄式咖啡也叫热的摩加佳巴，具有浓厚的咖啡味。是热量非常高的饮料，比较适合在寒冷的冬天饮用。

做法：将一个鸡蛋黄打碎，放进平底锅中，然后加入巧克力、少量牛奶，加热融化后，再倒入一杯伏特加酒，最后加一小勺砂糖，混合均匀。先在咖

啡杯中准备好滚烫的浓浓的半杯咖啡，再倒入混合了鸡蛋、巧克力和伏特加的牛奶。最后在液体表面装饰两勺奶油，并撒上巧克力碎屑。

伏特加酒精含量非常高，另外一种比较中庸的做法，就是用少量的朗姆酒代替伏特加，口感也不那么浓烈醉人。

这里介绍的是用咖啡制成冰加入的美式饮用方法。是不用加冰块的，而是冰镇过的。

材料：冰冻奶油块咖啡，咖啡，冰块，加糖煮沸的牛奶，肉桂粉

做法：在玻璃杯中加入咖啡制成的冰块，倒入加糖煮沸的牛奶，从上面慢慢注入冰冻咖啡，这时牛奶和咖啡分成两层。牛奶泡沫在最上层，撒一些肉桂粉作装饰。

小诀窍：牛奶一定要加糖，并煮沸。冰冻咖啡要从上面慢慢注入。

12 土耳其咖啡



13 冰奶油块咖啡 Ice Cream



Turk Kahvesi

土耳其咖啡既不是蒸饅式的也不是冲泡式的，是用很细的土耳其咖啡粉，加冷水，用长约小锅以小火慢煮至沸，煮出一杯又苦又浓的泡沫咖啡。

土耳其人知道这么浓的咖啡对健康有碍，所以所用的瓷咖啡杯盘体积都非常迷你，约是普通咖啡杯的一半容量。

做法：在奶盆里倒入研细的深煎炒咖啡和肉桂等香料，搅拌均匀，然后倒入锅里，加些水煮沸3次，从火上拿下。待粉末沉淀后，将清澈的液体倒入杯中，慢慢加入橙汁和蜂蜜即成。

喝完咖啡以后，看看咖啡杯底残留咖啡粉的痕迹，可了解当天运气。

「曼巴咖啡」顾名思义，就是曼特宁咖啡豆+巴西咖啡豆混合，至于比例多少，每一家使用比例都稍微不同，原因就是曼特宁是深烘焙的咖啡豆，口味较为浓郁且重；而巴西咖啡豆是属于浅烘焙的咖啡豆，所以口味较为偏酸，每一家的咖啡味道会呈现出不同的风味。

14 曼巴咖啡

Mandheling Brazil

¥35
淘



¥25
淘



¥42
淘



Caff'e naporitanno



15 那不勒斯咖啡

来一杯轻松头脑的早晨咖啡！那不勒斯风味咖啡是很苦很热的早晨咖啡，美国的年轻人更喜欢叫它黎明咖啡。

那不勒斯是意大利南部的一个著名的风景区，紧邻著名的西西里岛。那不勒斯风景旖旎，是地中

海最著名的风景区之一，被称为阳光和欢乐之城。

做法：在有把儿杯中注入很热的深煎炒咖啡，然后在表面放上一片柠檬，不加奶，摸黑喝下。



Mediterranean

16 地中海咖啡

¥199
淘



地中海咖啡是混合了咖啡、巧克力糖浆和各种香料的混合咖啡。就像地中海的多元文化特色，是一杯非常有特点的咖啡。

做法：把茴香籽、丁香花苞、肉桂粉和小豆蔻放进平底锅炒香，你的厨房会弥漫一种迷幻的味

道；然后把巧克力糖浆放入锅里和香料充分混合，这时又会升起一股甜香味；最后倒入一杯黑咖啡，一起加热一会儿，温度不要太高，大约 90℃，咖啡就要沸腾的时候，把锅从火上移开，趁热倒入马克杯中。

17 勃艮第咖啡

¥75
淘



Burgundy Coffee 是一种将红酒与咖啡融合在一起的花式咖啡。这种咖啡应该是爱浪漫的法国人设计的，因为它的制作过程中充满了红色的浪漫。

做法：先将鲜奶油与红酒搅拌一下然后打沫，打出来的红色奶沫，是那

么别有韵味，含蓄却又充满了挑逗。在已暖完杯后的马克杯底先加入一点红酒，然后将做好的咖啡与砂糖到入（咖啡是意式浓缩咖啡），最后将打好的红色泡沫放入。一杯浪漫的 Burgundy 咖啡就做成了。

Burgundy



KenyaAA

18 肯亚咖啡

¥15
淘



是非洲高地栽培的代表性咖啡。AA 代表其级数也就是最高级品，其咖啡豆肉质厚呈圆形，味浓质佳，通常采用浅焙。清晨起来喝一杯肯亚，具有醒脑的效用。

肯亚咖啡有着一种奇妙的水果风味，喝起来带

有一种黑莓和葡萄柚的味道，是许多咖啡老饕的最爱。这款咖啡带着极佳的中等纯度，风味清新且最适合夏天做冰咖啡饮用。

“不太像咖啡，倒有点像水果茶”是很多人对这种浅烘焙肯亚咖啡共同的感觉。

19 夏威夷咖啡

夏威夷产的科纳 (Kona) 咖啡豆具有最完美的外表，果实异常饱满，光泽鲜亮。咖啡口味浓郁芳香，有肉桂香料的味，酸度也较均衡适度。

属于夏威夷西部火山所栽培的咖啡，是美国唯一生产的咖啡品种，口感

较强，香味浓，带强酸，风味特殊。品质相当稳定，是前往夏威夷的观光客必购土产之一。

真正的科纳咖啡确实是世间珍品，不易找到。带有焦糖般的甜味，让人享受独特的快意，慢慢进入品尝咖啡的超然状态。

¥18
淘



Kona

20 爱尔兰咖啡

爱尔兰咖啡是一种像酒又像咖啡的咖啡，原料是爱尔兰威士忌加咖啡豆，特殊的咖啡杯，特殊的煮法，认真执着，古老而简朴。

做法：把风味独到的意大利特浓 Espresso 佐以威士忌、糖和鲜奶油，Espresso 的香浓被威士忌提升得更明显，与鲜奶油调出香滑顺口、甘苦适中的滋味。

爱尔兰咖啡对威士忌的选择、咖啡与威士忌的比例、以及杯子和煮法的要求很严格，唯独对咖啡的选择却比较随便，只要又浓又热就好。



¥5 淘



Charcafire



21 碳烧咖啡

碳烧咖啡，被人们尊称为世界上最苦的咖啡，指烘焙咖啡的火源是用碳火，有时还采用特殊木材作为燃料，用碳火所烘烤出来的咖啡豆会带有木香味，而不是碳烧味。

这种咖啡来自日本，纯粹的重焙造就了日本碳

烧独特的口味，其香味特殊，甘，醇，浓郁，极苦。

炭烧咖啡喝起来苦却没有涩味，风味纯粹的香浓，却更胜过其它咖啡，最终在咖啡界也为本土并不产咖啡豆的日本树立了一面旗帜。

22 庞德咖啡

庞德咖啡，又称玫瑰咖啡，是法国最流行的花式咖啡之一。创意别致，将美丽的玫瑰花与香浓的咖啡结合，有一种唯美浪漫的气氛，适合女性独酌，更适合情人对饮。

做法：咖啡杯底部铺上一层细细的糖，然后倒入滚热的咖啡至八分满处，上面转上一圈鲜奶油，最后撒上一些玫瑰花瓣即可

小诀窍：可以在杯中放入一朵鲜奶油玫瑰花。记住颜色一定要鲜艳。咖啡的味道香醇、浓烈，极适合于餐后和平时饮用。



¥85
淘



¥199
淘



Rose coffee

Royal Coffee



23 皇家咖啡

皇家咖啡是另一种含酒精的咖啡，在咖啡中调入白兰地。据说这种咖啡是拿破仑远征俄国时，在漫长的冬夜中发明的。

做法：1、将冲调好的热咖啡倒满于杯中。2、将一块方糖放于特制的汤匙上。3、滴二到三滴的

白兰地在方糖上。4、点火燃烧白兰地及方糖。使酒气减少。

小诀窍：如果觉得点燃白兰地太麻烦，可以把加热的白兰地和砂糖混合调入咖啡，味道也差不多，但就是缺少一些乐趣。



24 马琪雅朵

¥68
淘



意大利浓缩咖啡中，不加鲜奶油、牛奶，只加上两大勺绵密细软的奶泡就是一杯马琪雅朵。

Macchiato 比较女性化，看起来像是缩小版的卡布其诺。最大的区别，除了马琪雅朵的分量是卡布其诺的三分之一，马琪

雅朵是 Espresso 上面只加一层奶泡而没有再加牛奶，所以奶香只停留在唇边而已，Espresso 的味道并不会被牛奶稀释。

不要搅拌，直接喝，加糖也最好均匀地撒在奶泡的表面层，让咖啡进了口里还能保持层次感。

25 康宝蓝咖啡

意大利浓缩咖啡中加入适量的鲜奶油，就是一杯康宝蓝。嫩白的鲜奶油轻轻漂在深色的咖啡上，像一朵白莲花，非常漂亮。

康宝蓝的名字直译就是“加了鲜奶油的咖啡”，在一般意大利咖啡专卖店里，康宝蓝咖啡都是用玻

璃材质的咖啡杯装的，可以清楚地看见鲜奶油和咖啡交融的界面。因为鲜奶油本身有淡淡的甜味，所以一般建议在喝的时候不再加糖。

做法：小杯 Espresso 加入现打的鲜奶油，就成为了一杯康宝蓝。

¥32
淘





咖啡器具之比利时皇家咖啡壶

比利时皇家咖啡壶的得名源于其在十九世纪时为比利时皇家所专用，由于它结构精致巧妙、外形华丽，所以深得当时贵族的青睐。时至今日，比利时皇家咖啡壶依然不失为是一件工艺品。

在中国，我们认识和了解到比利时皇家咖啡壶则更多的是通过上岛、迪欧和两岸等咖啡店，昔日的皇室专用咖啡壶，在中国却遭遇到了诸如煮完一次不换咖啡粉再加水煮一遍的尴尬，在感叹国人勤俭美德之余，也不由为比利时皇家咖啡壶的悲惨遭遇唏嘘一番。

即使用现代人的眼光，都不得不佩服比利时皇家咖啡壶设计的精巧设计。

比利时皇家咖啡壶的主要结构包括：

- 1 提手和支架
- 2 底座
- 3 密封塞，打开就可以往水桶内注水
- 4 导管和过滤布，水通过导管流入粉仓内，萃取后滤布滤去咖啡渣，咖啡液回流
- 5 重力球，利用杠杆原理实现萃取的自动化
- 6 粉仓，放置咖啡和完成萃取的部件
- 7 蓄水桶，水加热和存储咖啡液的部件
- 8 咖啡龙头
- 9 酒精炉，上付重力球，利用杠杆原理巧妙实现自动熄火



¥398
淘

TIPS:

由于不同型号的壶规格会有出入，所以很难定出个标准的量，但一般可以遵循每 180 毫升水配合 15~20 克咖啡粉的比例制作。不过千万也别放的过量了，否则由于咖啡粉遇水会膨胀，水会从玻璃的粉仓内溢出。

如果你希望喝到一杯更加浓郁的咖啡，那么可以在水被挤到左侧粉仓时用手抬起重力球，让酒精灯不会立刻熄灭，这样可以通过延长萃取时间的方法来提高咖啡的浓度。



¥428
淘

维也纳皇家咖啡壶

维也纳皇家咖啡壶又名「平衡式塞风壶」(Balancing Siphon)也有人称为比利时皇家咖啡壶，它不仅拥有完美浪漫的咖啡制造过程，且本身就是一件艺术品。她结合了数种自然界的力量：蒸汽、重力、压力，和火为一体，有了这些使得喝咖啡成为一种兼具理性与感性的游戏，同时充满皇室贵族的浪漫情调。



咖啡器具之意式经典摩卡壶

意大利 90% 以上的家庭都拥有一支以上的摩卡壶，如此高的普及率，可能连我们中国的茶壶都无法企及。

传统的摩卡壶一般采用铝质，除了具有价格低廉、结实耐用、操作简单的优点之外，虽然它无法萃取出真正意义上的 Espresso，但只要咖啡豆和研磨到位，同样也能获得肥厚漂亮的油脂 Crema，这可能也是意大利人钟爱摩卡壶的原因之一吧。

按大小分类，一般以份数为单位，即可一次性制作出几人份的咖啡，一般一份就是指 30 毫升的 Espresso。

按材质分类，目前最理想和主流的材质依然是铝制的，其他还有陶瓷、不锈钢

等等材质。

按原理分类，目前有普通型、双阀门和循环萃取等几种，一般我们选择普通型或者双阀门居多。

品牌的选择，意大利产的比乐蒂 Bialetti 是摩卡壶中当之无愧的王者。



¥135
淘

¥32
淘



¥25
淘



¥5
淘



冲煮手法之摩卡壶操作步骤

以双阀门两人份的摩卡壶为例简单介绍摩卡壶的操作步骤，随着自己不断的操作和深入研究，必然会得出许多独到的心得，这也正是咖啡的魅力所在。

原料：

- (1) 意式拼配咖啡豆 14g
- (2) 纯净水 75 毫升

制作步骤：

1) 将咖啡豆研磨成粉，粗细类似于绵白糖

2) 将咖啡填入摩卡壶的滤网内

3) 用指刀将高出的粉尖刮平

4) 在摩卡壶下壶内加入 2.5 盎司纯净水，最好是开水，可以缩短加热的时间，防止烫伤咖啡粉，但是千万注意水不要加到超过阀门，否则沸水会从安全阀内喷出

5) 将滤网周围的粉清洁干净，然后将滤网插入下

壶

6) 将上壶拧紧到下壶，点火开工啦！

7) 火够大的话，大概 2 分钟咖啡就会冒出来啦！如果萃取出的咖啡有类似的金黄色的油脂，就说明不单咖啡新鲜，配方正宗，烘焙到位，更是研磨恰当和滤网内咖啡粉填压适度的标志，总之就是好咖啡！

8) 当开始冒大泡泡时，说明萃取完成啦，熄火

9) 可以把咖啡倒进咖啡杯了，不过杯子记得烫过暖杯哦

步骤 ①: 注水

将新鲜的冷水倒进下摩卡壶，分量一定要适中。Moka Express 的下壶内缘有一条横杠标志，表示水位不可高于此处，否则，冷水将溢流到中层的咖啡粉里，而破坏咖啡的芳香，并使咖啡粉出现漏洞，热水将集中于此处通过，造成萃取不足。

步骤 ②: 放粉

用新鲜烘焙的咖啡豆，采用细研磨，并将咖啡粉填装在中层的滤网里，这时，可将滤网在桌面上敲打几下，使得咖啡粉更加密实，中间没有空隙；并可用汤匙底部或其他器具，轻压咖啡粉。这样咖啡粉形成的阻力够大，才能借由热水萃取咖啡内部的香醇。

用手指抹除留在滤网上方与外缘的咖啡粉，这样能使上下壶充分栓紧。一旦杂物卡在中间形成空隙，会使压力外泄，影响品质，甚至无法将热水推到上壶，结果是无咖啡可喝。将上下壶用力扭紧，紧紧合在一起；同时，应保持下壶不会倾斜，否则冷水将溢流到中层的咖啡粉里。

步骤 ③: 烹煮

启动火源，当摩卡壶的下壶受热后，热水会被膨胀的热空气压迫，开始穿透中层的咖啡滤网流向上壶。起初的火源宜用小火至中火，大壶（例如：8 人份以上）可用中火，以免加热的时间过长，小壶则应用小火，以免太快煮熟咖啡。

步骤 ④: 熄火

当听到汩汩的沸水声时（声音不大，宜注意听），表示热水已经开始穿透咖啡粉进入上壶，稍待一会儿，即可熄火，并静置 30~60 秒钟，让余温继续将所剩的热水全部推到上壶。若您不确定热水是否已进入上壶，可打开盖子，观察进水情形，惟次数不宜大多。

意式摩卡壶 使用攻略



TIPS:

不管大壶或小壶，在水沸时都建议降为小火，免得热水穿透咖啡粉的速度太快，造成萃取不足。待热水全都回流至上壶后，便可将咖啡倒入小杯子里，尽情享受。

摩卡壶有一个会冒汽的小孔称为泄压阀，它是一种安全装置，冒汽表示功能正常，能将过多的压力从壶内排出，避免爆炸危险。泄压阀一般而言备用不用，但可能有两种需要它发挥作用的情况。

情况一：

咖啡粉研磨太细、加上填入粉槽时过度填压。因为摩卡壶不具有足够的压力，若持续加热，会造成水蒸汽持续增加，却无法排出过多的蒸汽压。

这时下座压力就一直地加大，泄压阀便会发挥作用，将过大的压力和蒸

汽一起排出。

改善方法很简单，粉不要磨那么细，只比虹吸壶细一点就好；不要过度填压，轻敲粉槽让粉密实。

情况二：

因为长年使用，泄压阀内部的橡胶失去弹性，由于泄压阀蓄压的能力因零件老化而降低，所以在压力还来不及将水推穿粉层到上座之前就已经先泄光光了。

改善方法，使用摩卡壶加热时，瓦斯炉的火焰不要大到超过下座的底面积，塑胶物品在干燥高温环境下易脆且失去弹力。

安全法则

远离爆炸危险



意式摩卡壶

选购攻略

购买多大的摩卡壶

摩卡壶从一人份到十人份，各式各样，购买时应考虑下面几个因素：

NO.1: 剂量

以四人份咖啡壶为例，底座可容纳约190cc；滤器不作填压的情形下可容纳16g。所以，一人份约是40-45cc，剂量则是4g。

但如果真的拿四人份的摩卡壶煮四杯咖啡，可以确定，4g剂量根本没办法萃取出一杯咖啡。

NO.2: 减量板

设计原理是用较大摩卡壶作少量冲煮时，将这块板子置放于滤器中间，

咖啡粉放在减量板上，以达到减量的效果。也可以减少摩卡壶先天上容易烫伤咖啡的缺点。建议冲煮咖啡时，加上减量板。

理想的搭配

加上减量板，要冲煮一人份的咖啡（剂量约8g），建议用四人份的摩卡壶较为适当。

如果平常惯喝较味道强劲的咖啡，则使用六人份的摩卡壶冲煮一人份（剂量约12-14g）是最理想的搭配，不但香味较理想，底座的直径大小也能让电磁炉感应得到，可以使用较容易调整火力大小的电磁炉作为加热工具。

咖啡器具之虹吸式咖啡壶 VACUUM COFFEE MAKER

专业的咖啡煮法

利用虹吸原理，咖啡在壶中一上一下完成整个萃取过程，通过控制水温、搅拌、研磨、粉量、水量、萃取时间、搅拌手法等来炫技，让客厅变成咖啡馆的冲煮手法。

虹吸式所需原料

1. 咖啡。第一人份约15g，接下来每增加一人多加10g（不同咖啡豆依口味有所增减）。研磨度为中度研磨，颗粒感类似比砂糖更细一点。

2. 水。选用未烧开的纯净水，如果火源是酒精灯，先将水加热，至将开未开状态。一人份大概160毫升的水。

使用虹吸壶萃取咖啡所需的器具：

NO.1: 上壶 / 架

NO.2: 滤器

可以是配套的滤纸或滤布，滤布可反复使用30~50次，使用后要清洗干净，最好用开水煮过，防止咖啡味残留在滤布。

NO.3: 下壶

上壶很容易在清洗的时候敲碎，下壶更多是在萃取咖啡时烧裂，选购时要询问可单独配上壶和下壶，将来可以节省不少钱。

NO.4: 壶架

以上就组成了一整套的虹吸壶器具。常见的虹



虹吸壶
SYPHON

吸壶分2人份、3人份、5人份等，3人份最少煮2杯，5人份最少煮3杯，一般建议买2人份或者3人份。

其他要用到的器具：

瓦斯炉

瓦斯炉比酒精炉加热快，可调火，对于真正煮好一杯虹吸咖啡还是比较重要，建议配置。

B 咖啡杯

可选择骨瓷杯或者杯壁较厚的瓷杯，有利保温。

C 抹布

分干、湿抹布，湿抹布要拧至不会滴水。

D 搅拌竹片

确认是否有附赠竹片，没有一定要买，避免塑料材质可能在高温作用下破坏咖啡的味道。



¥298
淘



喜欢虹吸壶，因为她能萃取咖啡中最完美的部分在咖啡豆中有种爽口明亮的酸感而其酸感中又带有一种醇香用虹吸壶能让她发挥得淋漓尽致



虹吸壶

新手攻略

步骤 ①：为下壶注水

在虹吸壶下壶中注入水，切记火源是酒精灯时一定要用热水，否则水烧上 1 个小时都未必能烧开。第一次使用虹吸壶的建议自己拿个量杯测试下水量，一般厂商在壶身上所标示的杯量未必适合每个人。

步骤 ②：点火烧水

用干抹布仔细擦拭下壶的外部，如果有小水珠的残留，很容易将下壶烧裂。点火烧水，同时把滤布上的小挂钩从上壶的导管中穿过，并挂住导管口，这点新手一定注意！很容易会忘记或者忽略，如果忘记挂上挂钩，会造成滤网不密闭，从而让你的咖啡里充满了粉渣。

步骤 ③：放粉并烹煮

将磨好的咖啡粉倒入上壶中，然后将上壶斜插在下壶内，注意是斜插，千万别插实了，只是虚放在下壶上，不要让密封圈密合。

待下壶的水开始冒出连珠的气泡时，将上壶扶正插实，稍候片刻下壶的水开始上升。

步骤 ④：第一次搅拌

当 2/3 的水上升到上壶时，开始第一次搅拌，搅拌务必轻柔，手法有多种，有绕圈、下推、半月等等，新手可先从最容易掌握的绕圈开始，圈数 5~8 圈为宜。一定要让咖啡粉与水充分接触。

第一次搅拌后将火稍许移开，如果有条件还要把火力调小，务必使上壶的萃取过程是安静的，不能有气泡等产生，但火力如果太小又会使下壶压力不足，从而让上壶的水重新回落到下壶，其中平衡的掌握要多加练习。



¥108
淘

TIPS:

第一次搅拌开始计时后 25 秒到 30 秒可以第二搅拌，也可以不搅，第二次搅拌和第一次一样，手法要轻柔，圈数 2~3 圈即可。

步骤 5: 搅拌并熄火

二次搅拌再过 15 秒到 20 秒就熄火啦，同时开始最后一次搅拌。如果中途没有进行第二次搅拌，则从步骤四开始计时 45 到 50 秒后。还不熟练的，可以在熄火前就搅拌，搅拌完再熄火，如果熟练的话，可以熄火后一边赛风一边搅拌。搅拌的要求依然是轻柔，3~5 圈即可。

步骤 6: 赛风

熄火后用事先准备好的（已拧干的）略湿抹布轻轻擦拭下壶外壁，藉此帮助下壶迅速降温，加快咖啡回落到下壶的速度，注意不要在有咖啡液的部位擦拭，那样只会让咖啡变凉。

如果你的咖啡够新鲜，此时下壶会有很多浅棕色的泡沫。

步骤 7: 拔出上壶

咖啡被吸至下壶后，一手握住上壶，一手握住下壶握把，轻轻左右摇晃上壶，即可将上壶与下壶拔开来。

拔出上壶时应一手扶住下壶的壶架，建议是壶架上有控制下壶松紧的螺母，可以捏住那个部位，另一个手握住上壶的上方，然后绕圈摇晃上壶并稍许使力上拔，直到将上壶拔出。

步骤 8: 享受美味咖啡

将咖啡倒进温过的咖啡杯，就可以享受一杯亲手调理的香醇美味咖啡了！

咖啡的魅力就在于她的反复无常，很难喝到两杯味道完全一样的咖啡，咖啡的萃取方法也如此，除了必须要掌握的基础方法，每个人都会逐渐形成自己的手法。虹吸壶咖啡跟其他咖啡萃取法一样，制作过程充满了争议。因此，在咖啡世界中，没有正确不正确，只有适合不适合。

虹吸壶 新手攻略



TIPS:

赛风需由旁边轻轻包住下壶侧面，勿使湿布碰触到下壶底部酒精灯火焰接触的地方，以防止下壶破裂。这个时候可以看到上壶的水被快速地「拉」至下壶，过程十分有趣。